

## BAB V

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1. Kesimpulan

Dari data penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa :

1. Penambahan krude tempe benguk dengan waktu fermentasi 0, 24, dan 72 jam menaikkan angka peroksida minyak kedelai dari 2,735mek/kg berturut-turut menjadi 3,392 mek/kg, 3,227 mek/kg, dan 3,289 mek/kg.
2. Penambahan krude tempe benguk dengan waktu fermentasi 48 jam menurunkan angka peroksida minyak kedelai dari 2,735 mek/kg menjadi 2,693 mek/kg.
3. Tempe benguk dengan waktu fermentasi 0, 24, dan 72 jam tidak mempunyai aktivitas antioksidasi.
4. Tempe benguk dengan waktu fermentasi 48 jam mempunyai aktivitas sebagai antioksidasi.

---

#### 5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengidentifikasi senyawa antioksidan dalam tempe benguk.

2. Agar dilakukan penelitian tentang aktivitas antioksidasi tempe benguk dengan waktu fermentasi antara 48 jam sampai 72 jam, untuk mengetahui waktu fermentasi optimum pada saat aktivitas antioksidasi tempe benguk paling besar, dan penelitian tentang uji aktivitas antioksidasi dengan variasi konsentrasi tempe benguk, sehingga dapat diketahui konsentrasi maksimum tempe benguk sebagai zat antioksidan.

